



**AFFINAGE.** Les 300 tomes produites annuellement sont toutes affinées sur l'exploitation.



**PHYSIQUE.** Le façonnage des tomes de salers tradition, un exercice qui demande une certaine condition physique.



**LAIT.** Charlotte Salat ne tarit pas d'éloges sur les qualités fromageables du lait de ses vaches salers.

# Charlotte Salat, l'entrée à l'Élysée

## Salers

Productrice de salers tradition à Cussac dans le Cantal, le seul fabriqué avec du lait de vache salers, Charlotte Salat est devenue en quelques années la coqueluche des chefs étoilés. Ultime consécration, son fromage fera bientôt son entrée à l'Élysée.

Dominique Diogon  
dominique.diogon@centrefrance.com

**A**utant l'avouer tout de suite, on ne sort pas indemne d'une rencontre avec Charlotte Salat. Les premières minutes d'approche peuvent « piquer », selon une terminologie chère aux rugbymen. Viril mais correct. La jeune femme a du tempérament et pas la langue dans sa poche. Trois idées par minute à la louche. Une boule d'énergie au débit mitrailleuse qui sulfate des formules bien senties, servies par un indéniable sens comique. « Nous, les producteurs de salers tradition, on est tous un peu « tête » », s'excuse-t-elle, hilare. Comprenez qu'ils ont du caractère.

### Une glacière et direction Paris

C'est bizarre mais même sans ce préambule, on s'en serait un peu douté. Pas étonnant non plus que les chaînes de télévision nationales se soient entichées de la jeune femme de 32 ans. Le charmant village de Cussac, perché sur la Planèze, ses belles maisons en pierre volcanique cernées par des prairies à la beauté originelle, fournit, il est vrai, un décor de cinéma. Mais c'est surtout qu'en tant qu'actrice principale, héroïne locale, Charlotte Salat, et son histoire, qui ferait pour le coup un excellent scénario, se posent là.

Car si aujourd'hui, tout semble lui sourire, son salers tradition - le seul à être fabriqué avec du lait de vache salers -, s'arrache dans toute la France et même à l'étranger, il n'en a pas toujours été ainsi. « Il y a encore quatre ans



**CULOT.** « J'ai amené en septembre dernier mon fromage à Guillaume Gomez, le chef de la présidence de la République. Il me suivait sur Facebook et Instagram et il a vu que j'avais autant d'abonnés que lui », rigole la jeune productrice. PHOTOS PIERRE COUBLE ET ARCHIVES

en arrière, nous vendions nos fromages en blanc à un affineur. Puis, un jour, ce dernier a voulu baisser le prix. Je l'ai mis dehors. Mais à l'époque, la cave était pleine. Mon père, Michel, et mon oncle, Jean, avec lesquels je suis associée depuis douze ans, faisaient grise mine », rigolote-elle.

Sans se démonter, plutôt que de contacter un autre affineur, l'éleveuse a pris

le taureau par les cornes. « J'ai tapé sur Google « meilleurs crémiers de Paris ». J'ai mis du fromage dans une glacière. J'ai pris le train pour Paris. Une copine, qui y avait effectué ses études, m'a accompagné car je ne connaissais pas du tout la ville. J'ai été frappée à plusieurs portes. Le premier crémier à me faire confiance a été un acheteur de chez Androuet qui

avait vu une photo d'une pièce de fromage sur ma page Facebook et qui m'a contactée en direct. On est devenu bons potes », raconte-t-elle.

### Effet boule de neige

La suite ressemble à un conte de fées 2.0. « Grâce aux réseaux sociaux, en postant des photos, j'ai bénéficié d'un effet boule de neige. Après, j'ai rencontré le critique gastronomique Périco Légasse

qui a ensuite fait goûter mon fromage à Alain Ducasse. Et comme je suis entrée chez Ducasse, d'autres restaurants m'ont contactée. C'est aussi comme ça que j'ai atterri chez Yves Camdeborde en septembre. Bref, j'ai toujours eu du bol. Tout s'est bien enchaîné », pouffe-t-elle.

La productrice cantalienne ne manque pas non plus de culot. Au point de

« J'exporte aussi à Londres et à Hong-Kong. La prochaine étape, c'est Dubaï »

ne pas hésiter à aller toquer à la porte... de l'Élysée. « J'ai amené en septembre dernier mon fromage à Guillaume Gomez, le chef de la présidence de la République. Il me suivait sur Facebook et Instagram et il a vu que j'avais autant d'abonnés que lui (rires). Puis, il m'avait également vue à la télé. Il m'a fait visiter les cuisines. C'est quelqu'un de très bien, de très simple. Mon salers tradition devrait être bientôt à la table du président Macron », savoure-t-elle.

Autant dire qu'aujourd'hui, la star des réseaux sociaux et ses deux associés n'ont plus aucun mal à écouler les 300 tomes qu'ils produisent chaque année, d'avril à octobre. « Nous vendons partout dans l'Hexagone. J'exporte aussi à Londres et Hong-Kong. Le prochain objectif, c'est Dubaï. » ■